

## 職業実践専門課程の基本情報について

学校名		設置認可年月日		校長名		所在地	
横浜スイーツアンドカフェ専門学校		平成23年10月31日		小泉 いづみ		〒221-0822 神奈川県横浜市神奈川区西神奈川1-7-5 (電話) 045-276-4632	
設置者名		設立認可年月日		代表者名		所在地	
学校法人三幸学園		昭和60年3月8日		屋間 一彦		〒113-0033 東京都文京区本郷三丁目23番16号 (電話) 03-3814-9641	
分野	認定課程名	認定学科名		専門士	高度専門士		
衛生	衛生専門課程	スイーツパティシエ科		平成26年文部科学省告示第6号	—		
学科の目的	「世の中の困難を希望に変える」をミッションとし、学校教育法に基づき、製菓・カフェ業界に従事しようとする者に必要な実践的かつ専門的な知識、技能を教授することによって、明日の製菓・カフェ業界を担う人材を養成することを目的とする。						
認定年月日	平成28年2月29日						
修業年限	昼夜	全課程の修了に必要な総授業時数又は総単位数	講義	演習	実習	実験	実技
2年	0	2120	360	180	80	0	1440
生徒総定員		生徒実員	留学生数(生徒実員の内)	専任教員数	兼任教員数	総教員数	
216人		165人	3人	11人	16人	27人	
学期制度	■前期:4月1日～9月30日 ■後期:10月1日～3月31日			成績評価	■成績表: 有 ■成績評価の基準・方法 授業科目の成績評価は、試験、レポート、履修状況等を総合的に勘案して行い、各科目ごとの基準についてはシラバスに示す。		
長期休み	■学年始:4月1日～4月10日 ■夏季:7月21日～8月31日 ■冬季:12月25日～1月7日 ■学年末:3月21日～3月31日			卒業・進級条件	本校に修業年限以上在学し、課程の修了を校長に認められた者に卒業の認定を行う。		
学修支援等	■クラス担任制: 有 ■個別相談・指導等の対応 本人・保護者への連絡 三者面談・カウンセリング			課外活動	■課外活動の種類 ボランティア、地域貢献活動 (こども食堂・老人ホームお菓子教室・スポーツ大会の出店・地域イベントの開催等) ■サークル活動: 有		
就職等の状況※2	■主な就職先、業界等(令和元年度卒業生) 製菓店・カフェ・ホテル・レストラン・ブライダル等 ■就職指導内容 面接練習・履歴書指導・個別面談・学内就職ガイダンス・就職説明会等 ■卒業生数 : 58 人 ■就職希望者数 : 58 人 ■就職者数 : 56 人 ■就職率 96.6 % ■卒業者に占める就職者の割合 : 96.6 % ■その他 進学者数: 0名 (令和元年度卒業者に関する令和2年5月1日時点の情報)			主な学修成果(資格・検定等) ※3	■国家資格・検定/その他・民間検定等 (令和元年度卒業者に関する令和2年5月1日時点の情報)		
中途退学の現状	■中途退学者 13名 ■中退率 9% 平成31年4月1日時点において、在学者146名(平成31年4月1日入学者を含む) 令和2年3月31日時点において、在学者133名(令和2年3月31日卒業者を含む) ■中途退学の主な理由 進路変更等 ■中退防止・中退者支援のための取組 ・入学前に新入生・保護者に対して、学校生活や授業就職についての説明会を実施 ・保護者・高校時代の担任、心理カウンセラー等との連携強化 ・計画的且つ迅速な面談を担任、役職者にて実施			※種別の欄には、各資格・検定について、以下の①～③のいずれかに該当するか記載する。 ①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの ②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの ③その他(民間検定等)			
経済的支援制度	■学校独自の奨学金・授業料等減免制度: 有・無 特待生入学制度等 ■専門実践教育訓練給付: 給付対象・非給付対象 ※給付対象の場合、前年度の給付実績者数について任意記載						
第三者による学校評価	■民間の評価機関等から第三者評価: 有・無 ※有の場合、例えば以下について任意記載 (評価団体、受審年月、評価結果又は評価結果を掲載したホームページURL)						
当該学科のホームページURL	https://www.sanko.ac.jp/yokohama-sweets/						

(留意事項)

1. 公表年月日(※1)

最新の公表年月日です。なお、認定課程においては、認定後1か月以内に本様式を公表するとともに、認定の翌年度以降、毎年度7月末を基準日として最新の情報を反映した内容を公表することが求められています。初回認定の場合は、認定を受けた日以降の日付を記入し、前回公表年月日は空欄としてください

2. 就職等の状況(※2)

「就職率」及び「卒業者に占める就職者の割合」については、「文部科学省における専修学校卒業者の「就職率」の取扱いについて(通知)(25文科生第596号)」に留意し、それぞれ、「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」又は「学校基本調査」における定義に従います。

(1)「大学・短期大学・高等専門学校及び専修学校卒業予定者の就職(内定)状況調査」における「就職率」の定義について

①「就職率」については、就職希望者に占める就職者の割合をいい、調査時点における就職者数を就職希望者で除したものをいいます。

②「就職希望者」とは、卒業年度中に就職活動を行い、大学等卒業後速やかに就職することを希望する者をいい、卒業後の進路として「進学」「自営業」「家事手伝い」「留年」「資格取得」などを希望する者は含みません。

③「就職者」とは、正規の職員(雇用契約期間が1年以上の非正規の職員として就職した者を含む)として最終的に就職した者(企業等から採用通知などが出された者)をいいます。

※「就職(内定)状況調査」における調査対象の抽出のための母集団となる学生等は、卒業年次に在籍している学生等とします。ただし、卒業の見込みのない者、休学中の者、留学生、聴講生、科目等履修生、研究生及び夜間部、医学科、歯学科、獣医学科、大学院、専攻科、別科の学生は除きます。

(2)「学校基本調査」における「卒業者に占める就職者の割合」の定義について

①「卒業者に占める就職者の割合」とは、全卒業者数のうち就職者総数の占める割合をいいます。

②「就職」とは給料、賃金、報酬その他経常的な収入を得る仕事に就くことをいいます。自家・自営業に就いた者は含めるが、家事手伝い、臨時的な仕事に就いた者は就職者とはしません(就職したが就職先が不明の者は就職者として扱う)。

(3)上記のほか、「就職者数(関連分野)」は、「学校基本調査」における「関連分野に就職した者」を記載します。また、「その他」の欄は、関連分野へのアルバイト者数や進学状況等について記載します。

3. 主な学修成果(※3)

認定課程において取得目標とする資格・検定等状況について記載するものです。①国家資格・検定のうち、修了と同時に取得可能なもの、②国家資格・検定のうち、修了と同時に受験資格を取得するもの、③その他(民間検定等)の種別区分とともに、名称、受験者数及び合格者数を記載します。自由記述欄には、各認定学科における代表的な学修成果(例えば、認定学科の学生・卒業生のコンテスト入賞状況等)について記載します。

1. 「専攻分野に関する企業、団体等(以下「企業等」という。)との連携体制を確保して、授業科目の開設その他の教育課程の編成を行っていること。」関係

(1)教育課程の編成(授業科目の開設や授業内容・方法の改善・工夫等を含む。)における企業等との連携に関する基本方針

企業等との連携を通じて必要な情報の把握・分析を行い、実践的かつ専門的な職業教育を実施することを目的として、教育課程編成委員会を設置する。委員会は次の各号に掲げる事項を審議し、授業科目の開設や授業方法の改善・工夫に生かす。

- (1)カリキュラムの企画・運営・評価に関する事項
- (2)各授業科目の内容・方法の充実及び改善に関する事項
- (3)教科書・教材の選定に関する事項
- (4)その他、教員としての資質・能力の育成に必要な研修に関する事項等

またより正確に業界における動向や求められる人材要件を把握するため、就職・実習先企業や業界団体、資格・検定団体等と関係性を深め、幅広く連携を図ることで、業界の求めるニーズを確実に捉え、本校のカリキュラムや授業内容に反映する。

(2)教育課程編成委員会等の位置付け

※教育課程の編成に関する意思決定の過程を明記

教育課程編成委員会での審議を通じて示された企業等の要請その他の情報・意思を十分に生かし、実践的かつ専門的な職業教育を実施するに相応しい教育課程の編成を協力して行うものとして位置づけている。

具体的には、審議を通じて示された教育課程編成に係る意見を基に、副校長および各校教務チームによって教育課程およびシラバスの改善素案が作成され、スイーツ分野専門委員会(別紙組織図:各専門委員会)にて提案される。

提案に基づき、スイーツ分野専門委員会にて審議の上、次年度の教育課程およびシラバスに改善内容が反映される。

(3)教育課程編成委員会等の全委員の名簿

名前	所属	任期	種別
栗本公恵	小田原短期大学 食物栄養学科 准教授	平成31年1月1日～令和2年12月31日(2年)	②
鈴木浩之	株式会社 フロントコーポレーション 執行役	平成31年1月1日～令和2年12月31日(2年)	③
五関嗣久	公益社団法人 東京都洋菓子協会 理事	平成31年1月1日～令和2年12月31日(2年)	①
今村温子	横浜スイーツアンドカフェ専門学校 副校長		
三浦美恵	横浜スイーツアンドカフェ専門学校 教務主任		

※委員の種別の欄には、委員の種別のうち以下の①～③のいずれに該当するか記載すること。

- ①業界全体の動向や地域の産業振興に関する知見を有する業界団体、職能団体、地方公共団体等の役職員(1企業や関係施設の役職員は該当しません。)
- ②学会や学術機関等の有識者
- ③実務に関する知識、技術、技能について知見を有する企業や関係施設の役職員

(4)教育課程編成委員会等の年間開催数及び開催時期

(年間の開催数及び開催時期)

年2回(6月、9月)

(開催日時(実績))

第1回 令和元年9月13日 11:00～12:30

第2回 令和2年6月26日 14:30～16:00

第3回 令和2年11月下旬(予定)

(5)教育課程の編成への教育課程編成委員会等の意見の活用状況

委員会にいただいた意見に対して、下記対応を実施した。

①技術の質の低下について

ライセンス上位級を設定して、より高度な技術を体得できるようなシラバス到達基準を設定する

②コミュニケーション能力・忍耐力の必要性について

検定試験対策(ビジネスマナー)において、検定対策のみならず、飲食店におけるケース対応演習をより重視することとした。サービス演習と店舗実習の連動性を高めることとした。

③WEB面接対応の必要性

コロナ禍において、遠隔授業の質の担保のみならず、就職活動におけるWEB面接指導の継続を決定した。

④メディア活用営業活動の重要性について

SNSマーケティングという授業を2021年度開講することとした。

2. 「企業等と連携して、実習、実技、実験又は演習(以下「実習・演習等」という。)の授業を行っていること。」関係

(1)実習・演習等における企業等との連携に関する基本方針

実践的な指導を施すにあたり、飲食業界における実績や、実践的かつ専門的な知識・技術およびその指導能力を有する指導者が得られる企業等を選定し、実践計画の作成から連携を図る。飲食業界の求める人材要件に沿った計画、および評価基準・方法を設定し、企業等からのフィードバックに基づいた成績評価を行うことを基本方針とする。

(2)実習・演習等における企業等との連携内容

※授業内容や方法、実習・演習等の実施、及び生徒の学修成果の評価における連携内容を明記

実際の飲食業界の企業様より商品開発における課題を出していただき、これを基に学生は商品開発を行う。

その後、販促活動も行い、実際のお店にてお客様へ提供し、接客説明も行う。

最終的に売り上げ実績等も含め、プレゼンテーションを実施し、企業様からの評価を成績評価に反映させる。

(3) 具体的な連携の例※科目数については代表的な5科目について記載。		
科目名	科目概要	連携企業等
学内店舗実習	飲食業界(スイーツ・カフェ分野)への就業するにあたり、学んだ知識や技術を基に生徒自らが商品開発・製造販売・プレゼンテーションを実施し、改善を繰り返すと共に学校教員だけでなく、企業様に客観的に評価いただくことで、社会に出た際の適応力を高めることを目的とする。	株式会社 プロントコーポレーション

### 3. 「企業等と連携して、教員に対し、専攻分野における実務に関する研修を組織的に行っていること。」関係

#### (1) 推薦学科の教員に対する研修・研究(以下「研修等」という。)の基本方針

※研修等を教員に受講させることについて諸規程に定められていることを明記  
 実践的かつ専門的な職業教育を実施し、明日の飲食業界を担う人材を養成するためには、教員一人ひとりが常に業界ならびに実務に関する最新の知識を持ち、指導スキルを身につけようという向上心がなければならない。そのために、「研修等に係る諸規程」に基づき、計画的に以下の研修を実施している。

- ・企業等から講師を招いた実践的かつ専門的な知識・技術・技能を修得するための研修
- ・企業等から講師を招いた指導力の修得・向上のための研修

#### (2) 研修等の実績

##### ① 専攻分野における実務に関する研修等

研修名「調理・製菓専門学校教育に求めるもの」(連携企業等:株式会社ウェルカム DEAN&DELUCA )  
 期間:令和元年8月23日(金) 対象:教員9名  
 内容:現場飲食店から新卒社員の現状から専門学校への提言

##### ② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「仕事のミス防止する「しかけ」「改善」具体策」(連携企業等:日経ビジネススクール )  
 期間:令和元年12月19日(木) 対象:教員1名  
 内容:業務の複雑化が進む中で生徒指導中のハラスメント防止や個人情報流出等のミス防止する実践方法

研修名「コーチングコミュニケーションの基本」(連携企業等:リクルートマネジメントスクール )

期間:令和2年2月27日(木) 対象:教員1名  
 内容:生徒指導におけるコミュニケーションならびにやる気をおこす仕掛け

#### (3) 研修等の計画

##### ① 専攻分野における実務に関する研修等

研修名「授業力向上セミナー」(連携企業等:辻学園等 )  
 期間:令和3年3月予定 対象:実習授業教員13名  
 内容:製菓・調理授業の教授方法

##### ② 指導力の修得・向上のための研修等

研修名「不登校の理解と心理的支援の実践」(連携企業等:東京未来大学 )  
 期間:令和2年8月21日(金) 対象:担任教員等9名  
 内容:不登校経験生徒への理解と対応

### 4. 「学校教育法施行規則第189条において準用する同規則第67条に定める評価を行い、その結果を公表していること。また、評価を行うに当たっては、当該専修学校の関係者として企業等の役員又は職員を参画させていること。」関係

#### (1) 学校関係者評価の基本方針

学校関係者として、関連分野の業界関係者及び卒業生、地域に根差した関連企業と共に、学校関係者評価委員会を設置して、教育目標や教育について評価し、その評価結果を次年度の教育活動および学校運営の改善の参考とする。  
 学校関係者評価は、「専修学校における学校評価のガイドライン」の評価項目を使用して実施した自己点検・自己評価の結果を基に「実施することを基本方針とする。また評価結果は学校のホームページで公表し、委員会で得られた意見についてはすみやかに集約し、各業務担当者にフィードバックすることで、学校運営の改善に生かすものとする。

#### (2) 「専修学校における学校評価ガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの評価項目	学校が設定する評価項目
(1) 教育理念・目標	(1) 教育理念・目標
(2) 学校運営	(2) 学校運営
(3) 教育活動	(3) 教育活動
(4) 学修成果	(4) 学修成果
(5) 学生支援	(5) 学生支援
(6) 教育環境	(6) 教育環境
(7) 学生の受入れ募集	(7) 学生の受入れ募集
(8) 財務	(8) 財務
(9) 法令等の遵守	(9) 法令等の遵守
(10) 社会貢献・地域貢献	(10) 社会貢献・地域貢献
(11) 国際交流	(11) 国際交流

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 学校関係者評価結果の活用状況

人材育成方針がしっかりとし技術と人間力の調和された強みがコロナ禍で失われていくことの危惧  
→分散登校をしている現状は昨年度より少人数教育ができていたため、技術も人間力も向上する指導をより意識していく  
テイクアウトの市場拡大に対する対応  
→学内店舗実習において、衛生管理感染防止策を徹底した上で、テイクアウト販売の実践をしていく  
SNSを用いた集客の仕方を学びたかった  
→来年度よりSNSマーケティングという授業を開講する

(4) 学校関係者評価委員会の全委員の名簿

令和2年7月31日現在

名前	所属	任期	種別
長山 慎太郎	有限会社 ヒューマンカウンシル 代表取締役	令和2年4月1日～令和3年3月31日(1年)	企業
安藤 雅樹	株式会社ピー・ワイ・オー 新卒採用担当兼採用マネージャー	令和2年4月1日～令和3年3月31日(1年)	企業
長谷川 力	飛鳥未来高等学校 教務主任(進路担当)	令和2年4月1日～令和3年3月31日(1年)	高校
青野 佑奈	卒業生(飲食店勤務)	令和2年4月1日～令和3年3月31日(1年)	卒業生
植松 百香	卒業生(飲食店勤務)	令和2年4月1日～令和3年3月31日(1年)	卒業生

※委員の種別の欄には、学校関係者評価委員として選出された理由となる属性を記載すること。  
(例)企業等委員、PTA、卒業生等

(5) 学校関係者評価結果の公表方法・公表時期

(ホームページ) ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他( ) )  
URL:<https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/kankeisyu/yokohama-sweets.pdf>  
公表時期: 令和2年7月31日

5. 「企業等との連携及び協力の推進に資するため、企業等に対し、当該専修学校の教育活動その他の学校運営の状況に関する情報を提供していること。」関係

(1) 企業等の学校関係者に対する情報提供の基本方針

「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」に則って情報提供を行うことを基本方針とし、以下の姿を目指す。

1. 学校の指導方針や課題への対応方法等に関し、教職員・生徒間、学校・家庭間の共通理解が深まり、教育活動の活性化

(2) 「専門学校における情報提供等への取組に関するガイドライン」の項目との対応

ガイドラインの項目	学校が設定する項目
(1) 学校の概要、目標及び計画	学校の概要、目標および計画
(2) 各学科等の教育	学科概要、カリキュラム、シラバス、客観的な指標の算出方法、卒業要件
(3) 教職員	教員数、組織、専門性
(4) キャリア教育・実践的職業教育	キャリア教育への取り組み、実習実技への取り組み
(5) 様々な教育活動・教育環境	学校行事
(6) 学生の生活支援	生活上の諸問題への対応
(7) 学生納付金・修学支援	学生納付金、就学支援
(8) 学校の財務	学校の財務
(9) 学校評価	自己評価・学校関係者評価結果
(10) 国際連携の状況	
(11) その他	

※(10)及び(11)については任意記載。

(3) 情報提供方法

(ホームページ) ・ 広報誌等の刊行物 ・ その他( ) )  
URL:<https://www.sanko.ac.jp/pdf/share/disclosure/schoolinfo/yokohama-sweets.pdf>

授業科目等の概要

(衛生専門課程 スイーツパティシエ学科) 2020年度入学生																
	分類			授業科目名	授業科目概要	配当年次・学期	授業 時数	単 位 数	授業方法			場所		教員		企業等との連携
	必修	選択必修	自由選択						講義	演習	実験・実習・実技	校内	校外	専任	兼任	
1	○			栄養学	食物の栄養素を中心にエネルギー代謝・生活習慣・食育についても学ぶ。	1年・通年	30		○			○			○	
2	○			食の原料材料学	動物性・植物性食品とその加工品について、調味料や食品表示含め、食の原材料を広く学ぶ	1年・通年	30		○			○			○	
3	○			食の安全 (衛生法規 食品衛生学 公衆衛生学)	食品の腐敗・食中毒の種類とその原因を学びHACCPによる食品衛生管理・保健についても学ぶ。	1年・通年	60		○			○			○	
4	○			製菓・製パン理論	製菓製パンの材料や製造方法を論理的に体得する。(製菓製パン実習との連動で包括的な修得)	1年・通年	60		○			○			○	
5	○			カフェ理論	コーヒーや茶等、飲料の歴史や文化・種類・抽出方法など幅広く学ぶ。	1年・通年	60		○			○			○	
6	○			製菓・製パン実習Ⅰ	製菓製パン業界で必要とされる基本的技法を製造を通して、修得する	1年・通年	240				○	○		○	○	
7	○			カフェ・ビバリッジ実習Ⅰ	カフェ業界で必要とされる基本的技法を製造を通して、修得する	1年・通年	240				○	○		○	○	
8	○			検定試験対策 (ビジネスマナー)	サービス接客検定3級受験対策を中心に社会人として必要な基本的なマナーを学ぶ	1年・通年	30		○			○			○	
9	○			検定試験対策 (カラーコーディネート)	色彩検定3級受験対策講座	1年・通年	30		○			○		○		
10	○			未来デザインプログラム	スティーブン・R・コヴィー博士の7つの習慣をベースとした人間学及び原田式メソッドを導入した目標管理設定プログラム	1年・通年	30		○			○		○		
11	○			学内店舗実習	実際の店舗運営を行う。 (販促・製造・接客・金銭管理の実践)	2年・通年	240				○	○		○	○	○
12	○			ショップ経営学	将来的に店を運営することを想定して、その際に必要となってくる「ヒト・モノ・カネ」の重要性と運用方法を学ぶ。	2年・通年	30		○			○			○	

13	○		ラッピング演習	現場で使うラッピング技法を様々な形や種類を多角的に学ぶことによって、就職後あらゆる形にも対応できるようにする。	2年・通年	60				○		○			○		
14	○		接客・サービス演習	無形であるサービスの重要性を理解し、顧客満足が高まる接客術を様々な設定を想定しつつ、修得する。	2年・通年	30				○		○			○		
15	○		ディスプレイ	学内店舗実習との連動も図り、お店のコンセプトに適した空間・テーブルコーディネート・音楽・チョークアート等を学ぶ	2年・通年	30				○		○			○		
16	○		SNSマーケティング	SNSを用いた集客の重要性理解と具体的な集客方法の習得を目的とする。	2年・通年	30				○		○			○	○	
17	○		検定試験対策 (フードコーディネーター)	フードコーディネーター3級の認定校として食の文化伝統、空間・テーブルコーディネート安全性や企画等、食のプロデュースを学ぶ	1年・通年	30				○		○			○		
18	○		施設実習	企業と連携して、製菓製パン・カフェ業界で必要とされる技術・知識の理解と修得を目的とする。	1年・後期	80					○				○		
19	○		ホームルームⅠ	学校指導方針の徹底。学校行事準備。就職指導。日常生活指導。産学連携・地域貢献活動等の浸透、準備を行う。	2年・通年	30					○				○	○	
20	○		ホームルームⅡ	学校指導方針の徹底。学校行事準備。就職指導。日常生活指導。産学連携・地域貢献活動等の浸透、準備を行う。	2年・通年	30					○				○	○	
21	○		製菓実習Ⅱ	製菓業界で必要とされる製造技法を数多く学び、より実践的な技術を習得する	2年・通年	240							○	○		○	○
22	○		製パン実習Ⅱ	製パン業界で必要とされる製造技法を数多く学び、より実践的な技術を習得する	2年・通年	120							○	○		○	○
23	○		カフェ・ビバリッジ実習Ⅱ	カフェ業界で必要とされる調理技法をより実践的に学ぶ	2年・通年	240							○	○		○	○
24	○		ドリンク実習	コーヒーや茶の抽出の実践を学ぶと共にラテアート技法やオリジナルドリンク製造もおこなう。	2年・通年	120							○	○			○
合計			24 科目			2120 単位時間											

卒業要件及び履修方法	授業期間等	
校長は教育課程の定めるところにより、各学年ごとに修了すべき学科科目について、成績出席の具体的な状況、就学態度の結果から合格者に対して、当該学科科目の修了を認定する。	1学年の学期区分	2期
	1学期の授業期間	15週

(留意事項)

- 一の授業科目について、講義、演習、実験、実習又は実技のうち二以上の方法の併用により行う場合については、主たる方法について○を付し、その他の方法について△を付すこと。
- 企業等との連携については、実施要項の3(3)の要件に該当する授業科目について○を付すこと。